ML RED BOOST™

AMELIORER LE DÉROULEMENT DES FERMENTATIONS MALOLACTIQUES DES VINS ROUGES ISSUS DE VENDANGES MÛRES

ML RED BOOST™ est un mélange de levures inactives spécifiques riches en acides aminés, en polysaccharides et minéraux,
particulièrement adapté pour améliorer la résistance de nos bactéries œnologiques sélectionnées contre l'effet inhibiteur des polyphénols.

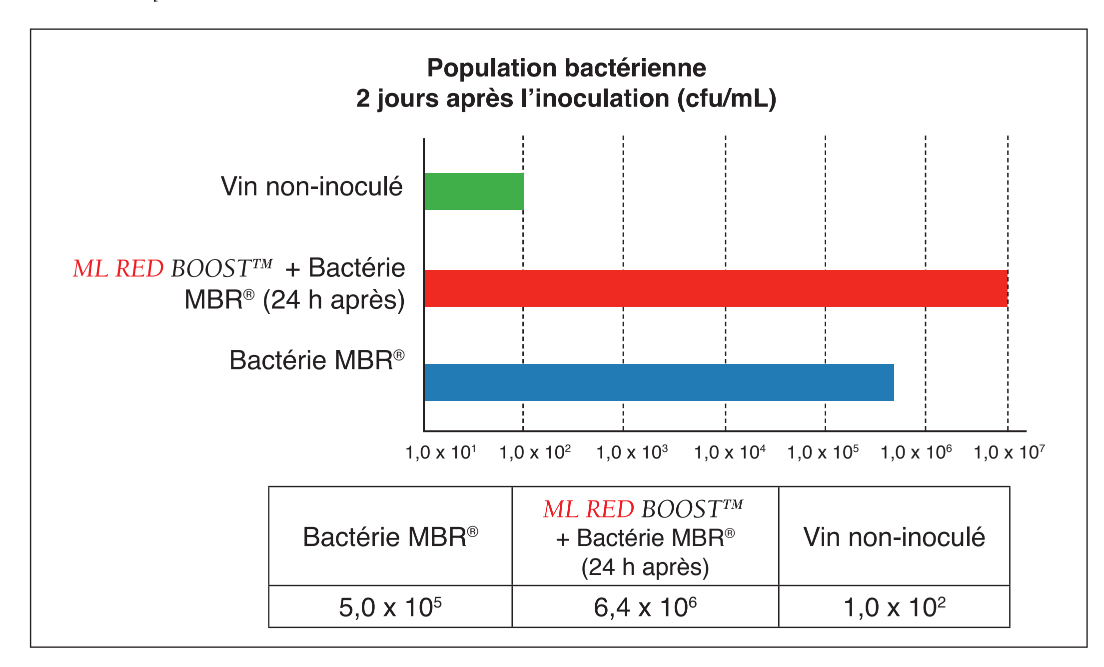
APPLICATION

ML RED BOOST™ **a été spécialement formulé pour être utilisé dans les vins rouges pour :**

- **Améliorer la résistance de nos bactéries œnologiques sélectionnées contre l'effet inhibiteur des teneurs élevées en polyphénols.**
- **Compenser les carences nutritionnelles en azote organique et en co-facteurs essentiels pour la croissance des bactéries œnologiques sélectionnées.**
- **Raccourcir la durée de la FML (Fermentation Malolactique).**

ML RED BOOST™ est un nutriment de fermentation malolactique spécialement formulé à partir de fractions de levures inactives destiné à la réalisation de la fermentation malolactique (FML) des vins rouges difficiles à forte maturité : Malbec, Merlot, Syrah, ou Zinfandel par exemple. *ML RED BOOST™* a été développé par Lallemand suite à des différentes études sur les besoins nutritionnels spécifiques des bactéries œnologiques ainsi que sur le rôle des fractions de levures spécifiques qui améliorent la résistance de ces bactéries contre les effets inhibiteurs des teneurs polyphénoliques élevées dans les vins rouges. La biodisponibilité de certains peptides, très favorables à la croissance des bactéries œnologiques sélectionnées Lallemand, et la qualité des polysaccharides spécifiques inclus dans *ML RED BOOST™* sont particulièrement efficaces pour raccourcir la durée de la FML notamment dans des environnements difficiles de vin rouge.

L'addition de *ML RED BOOST™* 24 heures avant l'inoculation des bactéries œnologiques sélectionnées améliore leur survie et leur croissance. Dans l'exemple ci-dessous (Tempranillo, Index Polyphénols Total = 78, éthanol 14.3 %, pH = 3.8, SO_2 total = 22 mg/L, SO_2 libre = 11 mg/L), la population bactérienne deux jours après l'inoculation est 10 fois plus élevée dans le vin traité avec *ML RED BOOST™* que dans le vin non-traité.

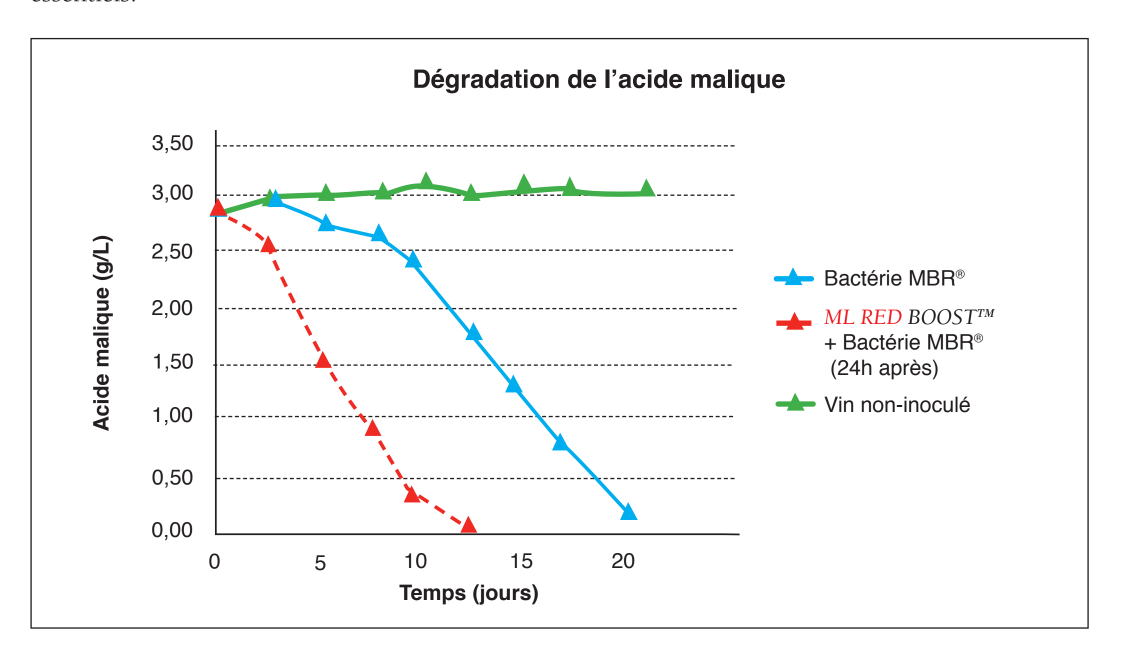


Bactérie MBR®	*ML RED BOOST™* + Bactérie MBR® (24 h après)	Vin non-inoculé
$5,0 \times 10^5$	$6,4 \times 10^6$	$1,0 \times 10^2$





Ajouté 24 heures avant l'inoculation bactérienne, *ML RED BOOST™* raccourcit la durée de la FML dans des conditions limitantes en protégeant les bactéries et en leur apportant des nutriments essentiels.



CONDITIONNEMENT ET MODE D'EMPLOI

ML RED BOOST™ se présente sous la forme d'une poudre conditionnée dans des paquets de 1 kg. Le dosage recommandé est de 20 g/hL calculé par rapport au volume final de vin. *ML RED BOOST™* doit être mis en suspension dans une petite quantité de d'eau ou de vin, puis ajouté directement dans le vin, 24 heures avant l'ajout des bactéries œnologiques dans le vin.
Dose maximum (EEC) : 40 g/hL.

STOCKAGE

Stocké dans un environnement frais et sec dans son paquet scellé, *ML RED BOOST™* garde son efficacité pour une durée de 4 ans. Eviter l'exposition aux moisissures et aux températures élevées.

Distributeur



